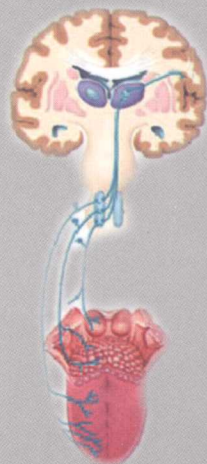


王 平 / 著

人工嗅觉与 人工味觉

第二版



科学出版社

www.sciencep.com

人工嗅觉与人工味觉

(第二版)

王 平 著

科 学 出 版 社

北 京

内 容 简 介

本书从生物和工程相结合的角度,在国内首次较全面地介绍了人工嗅觉和人工味觉的基本原理和工程实现,集中展示了作者十多年来进行的有关人工嗅觉与人工味觉方面的研究成果以及目前国际上最新研究进展。全书共六章,分别论述了人工嗅觉与人工味觉近 20 年来的发展、生物嗅觉与味觉的神经生理模型及其仿真研究、人工嗅觉与味觉感受器的设计与研制、嗅觉与味觉的信息处理和模式识别技术、人工嗅觉和味觉图像传感器及其检测技术和人工嗅觉与人工味觉在环境及生物医学等领域中的广泛应用。

本书适合的读者为生物医学工程、生物工程、神经生理学、化学生物传感器专业的工作者,也适合于对交叉学科感兴趣的大专院校的师生阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

人工嗅觉与人工味觉/王平著. —2 版. —北京:科学出版社,2007
ISBN 978-7-03-019512-8

I. 人… II. 王… III. ①嗅觉-感觉器官仿生研究②味觉-感觉器官仿生研究 IV. Q811.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 118256 号

责任编辑:李 悦 / 责任校对:陈玉凤
责任印制:钱玉芬 / 封面设计:王 浩

科 学 出 版 社 出 版

北京东黄城根北街 16 号

邮政编码:100717

<http://www.sciencep.com>

深海印刷有限责任公司 印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2000 年 12 月 第 一 版 开本:787×1092 1/16

2007 年 10 月 第 二 版 印张:14 1/4

2007 年 10 月 第一次印刷 字数:315 000

印数:1—1 500

定价:45.00 元

(如有印装质量问题,我社负责调换〈环伟〉)

前 言

1998 年在中国召开第七届国际化学传感器会议 (The Seventh International Meeting on Chemical Sensors, IMCS'98), 会议的 14 个主题中, “电子鼻和电子舌”被单独列为一个主题, 共收到论文 46 篇, 居所有主题中的第二位, 仅次于“气体传感器”类。在此次会议期间, 还特别为“电子鼻和电子舌”主题举行了专题讨论会。著名的电子鼻和电子舌的研究专家, 如德国 W. Gopel 教授、意大利 A. D'amico 教授和俄罗斯 Y. G. Vlasov 教授, 出席了本次会议, 其中, W. Gopel 教授和 A. D'amico 教授分别就电子鼻的研究在全体会议和专题会议上做了精彩的特邀报告, Y. G. Vlasov 教授就电子舌方面在专题会议上做了全面的特邀报告。可见, 电子鼻和电子舌的研究在国际上掀起了一个新的高潮, 已成为研究的热点。

近年来, 在嗅觉研究方面最重大的进展是在 2004 年度诺贝尔生理学或医学奖授予了美国的两位“气味专家”: Richard Axel 和 Linda Buck 博士, 表彰了他们在气味受体和嗅觉系统组织研究中做出的开创性贡献。这两位科学家在分子生物学水平上揭示了嗅觉的机理, 标志着人类对嗅觉的认识进入了一个新的阶段。

目前, 人们对视觉、听觉、触觉已经有了较深入的了解, 配备一定视觉、听觉和触觉的机器人也已经进入了实用阶段。但人们对嗅觉和味觉的研究却相对贫乏。人类及动物的嗅觉和味觉器官是特殊的化学敏感器官, 它们对于物质各类气味和味道的异乎寻常的敏感性, 引起了研究者的极大兴趣。随着生命科学和人工智能研究的发展, 人们在试图探索和模仿动物及人类的嗅觉和味觉功能。同时, 随着社会经济的快速发展, 易燃、易爆、有毒有害物质的大量出现给社会安全带来了诸多隐患, 此外, 在环保、人体健康和疾病诊断等方面对环境以及人体气体检测和液体检测仪器也有着越来越广泛的需求。因此, 应用人工嗅觉——电子鼻进行气体检测就应运而生。同样, 人工味觉的研究也有很大的实用价值, 如在食品工业中, 用电子舌感觉味道、进行质量检测及自动化监控等都有着迫切的需求。因此研制出集信号采集、传感、处理、分析和判断于一身的电子鼻和电子舌仪器就显得具有重要意义。以仿生为主要特点的人工嗅觉系统电子鼻和人工味觉系统电子舌就是上述设想的产物。

电子鼻和电子舌在人们的日常生活、医疗、医药、环境保护、工农业、军事等诸多领域具有十分广阔的应用前景。如酒类及各种饮料的鉴别, 鱼肉新鲜度, 咖啡、油类、乳酪、烟草、茶叶、香水、香皂、化妆护肤品等的气味质量检测。在医疗诊断领域: 糖尿病、胃肠及呼吸道疾病的呼吸气味的检测和诊断, 体液、尿液、汗液等成分的分析 and 疾病诊断。环保领域: 室内外环境舒适度、汽车尾气、工厂排污、工业废水、大气污染状况检测等。医药领域: 药物的筛选、药物气味和味道的识别、药物的成分

分析及药物设计等。

人工嗅觉与人工味觉是一个跨学科的领域，它涉及生理学、生物化学、生物电子学、传感技术、电子技术、信息技术以及计算机识别技术等极为广泛的学科领域。对于它的了解，远不是某一个专业学者所能胜任的，需要多学科专家学者的通力合作才能有所成就。

本书概括地介绍了这一学科领域的主要进展和成果。全书共分为六章：第一章是人工嗅觉和味觉系统研究进展的概述；第二章是嗅觉及味觉的神经生理及仿真的研究；第三章是嗅觉及味觉感受器的设计和研制；第四章是嗅觉和味觉的模式识别技术；第五章介绍了电子鼻和电子舌的典型实际应用；第六章对该领域的最新发展和前景进行了展望。本书所阐述的内容新颖，很多内容是当今国际上的研究前沿，对于加深读者对嗅觉和味觉信息的传递、加工和感知过程的认识，进行嗅觉和味觉的智能模拟以及相应地促进跨学科各领域的科技发展将起到促进作用。

本书的编写主要是为人工嗅觉和人工味觉的研究者提供一本综合性介绍研究进展的参考书，也对生物医学工程与各有关学科间的联系和发展应用起一定的桥梁作用。

本书第一版得到国家自然科学基金委员会优秀著作出版基金的资助，在2000年出版。出版后的五年多时间里，得到了广大读者的热情关心和支持。本次再版中，我们除修订了前一版中的印刷和写作错误外，还增加了近年来国际上在此领域的最新研究进展和我们的一些最新研究成果，如嗅觉和味觉的电生理研究进展以及仿生嗅觉和味觉芯片技术等。

本书的大多内容是在国家自然科学基金委基金项目、国家自然科学基金委国际合作基金项目、国家博士后科学基金、国家863计划项目、国家教育部博士点基金以及浙江省自然科学基金、浙江省人才（杰出青年）基金、浙江大学曹光彪高科技项目和西安交通大学开放基金等项目的资助下，由我们课题组共同完成的。其中，浙江大学材料科学与工程系的王小祥教授、浙江大学生物医学工程系的李蓉副教授分别完成了第一章、第二章和第六章的部分内容。此外，书中大多内容是作者与所指导的历届研究生，包括谈毅、王永强、胡文蕾、孔利萍、谢军、张钦涛、李冀、姚哲刚、胥媛、高旭升、胡洁以及部分本科生林琳、梁山等同志共同完成的。此次再版过程中，博士后刘清君、许改霞，博士研究生徐莹、胡卫军、蔡华、陈培华、张威、肖丽丹和硕士研究生李燕、徐风娟等同学参加了修订工作。

华中科技大学同济医学院的任恕教授、清华大学的冯冠平教授和中国科学院半导体所的孙安纳研究员审阅了本书的部分稿件，并提出了有益的意见和建议。科学出版社马学海主编、周辉编辑以及李悦编辑对本书的出版和再版给予了大力的支持，在此一并表示由衷的谢意。

由于人工嗅觉与人工味觉的研究涉及的知识领域特别广泛，作者难以对各个方面都处理得十分准确和恰当，加之知识和经验所限，错误和不妥之处在所难免，诚恳地希望得到读者的批评和帮助。

王 平

2007年6月于浙江大学

目 录

前言

第一章 人工嗅觉和人工味觉系统概述	1
§ 1.1 引言	1
§ 1.2 生物嗅觉的研究进展	2
§ 1.3 生物味觉的研究进展	3
§ 1.4 人工嗅觉系统的研究进展	4
§ 1.4.1 人工嗅觉系统	4
§ 1.4.2 气体传感器的发展	5
§ 1.4.3 采样系统和信息处理	6
§ 1.5 人工味觉的研究进展	6
§ 1.5.1 人工味觉系统	6
§ 1.5.2 味敏材料的制备	8
§ 1.6 机理和数学模型	8
§ 1.6.1 晶界势垒模型	9
§ 1.6.2 表面电导模型	9
§ 1.6.3 氧离子陷阱势垒模型	9
§ 1.6.4 气味传感器数学模型	9
§ 1.6.5 味觉传感器机理模型	10
§ 1.6.6 味觉膜电势的振荡机理	11
§ 1.6.7 味觉膜电势的混沌振动	12
§ 1.7 模式识别技术	14
§ 1.7.1 统计识别方法	15
§ 1.7.2 人工神经网络模式识别	16
§ 1.8 电子鼻的发展	17
§ 1.8.1 模块化的电子鼻	18
§ 1.8.2 电子鼻的应用	19
§ 1.9 电子舌的发展	21
§ 1.9.1 混沌识别的电子舌	21
§ 1.9.2 微结构集成芯片电子舌	24
§ 1.10 嗅觉和味觉图像传感器的发展	27
§ 1.10.1 嗅觉气体图像传感器的发展	27
§ 1.10.2 味觉离子图像微传感器的发展	30

第二章 嗅觉和味觉的神经生理及其模拟	41
§ 2.1 概述	41
§ 2.2 嗅觉神经生理的数学模型	42
§ 2.3 嗅觉系统的计算机模拟和仿真	46
§ 2.3.1 嗅觉系统机理模型的参数优化	46
§ 2.3.2 嗅觉系统行为特性的研究	48
§ 2.4 生物味觉系统的模拟和仿真	51
§ 2.4.1 生物味觉系统的混沌模型	51
§ 2.4.2 生物味觉电生理模型的研究	54
§ 2.5 生物嗅觉的电生理实验	59
§ 2.6 生物味觉的电生理实验	62
§ 2.7 嗅觉和味觉的分子生物学基础	64
§ 2.7.1 嗅觉的分子生物学基础	64
§ 2.7.2 味觉的分子生物学研究	73
第三章 人工嗅觉和味觉感受器的构造	79
§ 3.1 概述	79
§ 3.2 微结构硅嗅敏器件集成制造技术	80
§ 3.3 传感器特性	81
§ 3.3.1 初始过程响应	81
§ 3.3.2 氧分压对气敏传感器特性的影响	81
§ 3.4 影响气敏传感器性能的几种因素	82
§ 3.4.1 材料及成膜技术	82
§ 3.4.2 应用溶凝胶技术制备敏感膜	83
§ 3.4.3 工作状态及工作环境	83
§ 3.5 传感器优化结构设计	84
§ 3.5.1 集成传感器的制作	85
§ 3.5.2 仿真模型的建立与分析	86
§ 3.5.3 柔性阵列传感器设计思想	92
§ 3.6 多电极味觉感受器的研制	101
§ 3.6.1 味敏传感器阵列的设计及工作原理	101
§ 3.6.2 味敏材料的选取、性质、敏感机理及制备	102
§ 3.7 集成味觉传感器的研制	107
§ 3.7.1 基于 LAPS 的集成离子传感器	107
§ 3.7.2 集成微型离子传感器	112
第四章 人工嗅觉和味觉的模式识别	120
§ 4.1 人工神经网络的应用	120
§ 4.1.1 特征提取和选择	120
§ 4.1.2 常用的 ANN 算法	121

§ 4.2 柔性神经网络 (FNN) 构造及算法	125
§ 4.2.1 FNN 的分立算法	125
§ 4.2.2 FNN 的统一算法	127
§ 4.3 模糊识别方法	131
§ 4.3.1 网络结构与算法	132
§ 4.3.2 有关实验结果	134
§ 4.4 嗅觉和味觉的图像识别	136
§ 4.4.1 LAPS 原理概述	136
§ 4.4.2 LAPS 技术的应用	137
§ 4.4.3 LAPS 器件加工工艺	139
§ 4.4.4 嗅觉图像的检测	141
§ 4.4.5 味觉图像的检测	143
第五章 人工嗅觉和人工味觉的应用	146
§ 5.1 酒类及饮料的检测	146
§ 5.1.1 化学感觉和香味	146
§ 5.1.2 气味传感器的准备	147
§ 5.1.3 顶端气体空间取样	148
§ 5.1.4 识别结果	148
§ 5.2 用于食物分析的电子鼻	149
§ 5.2.1 电子鼻的设计	150
§ 5.2.2 鳕鱼和牛肉的分类和识别	151
§ 5.2.3 番茄的检测	152
§ 5.2.4 红葡萄酒的检测	153
§ 5.3 医疗诊断中的应用	154
§ 5.3.1 人工嗅觉系统在呼吸诊断中的应用	154
§ 5.3.2 呼吸气体的图像检测	157
§ 5.4 药物分子识别中的应用	158
§ 5.4.1 人工味觉系统用于药物的识别	158
§ 5.4.2 细胞微生理计电子舌用于药物的检测	160
§ 5.5 基于多信息融合技术的智能系统	167
§ 5.5.1 呼吸测试系统的多信息融合	167
§ 5.5.2 多传感器信息融合技术	168
§ 5.5.3 智能品酒师检测系统	179
第六章 人工嗅觉和味觉的发展趋势	184
§ 6.1 生物嗅觉和味觉神经生理研究的发展趋势	184
§ 6.1.1 实验方法	185
§ 6.1.2 问题与讨论	186
§ 6.2 人工嗅觉和味觉图像传感器技术的新发展	186

§ 6.2.1 信号处理技术的新发展	186
§ 6.2.2 多光源图像检测技术的发展	188
§ 6.3 生物嗅觉生理模型在电子鼻系统中的应用	190
§ 6.4 电子鼻呼吸气体诊断疾病的展望	192
§ 6.5 人工智能专家系统在嗅觉和味觉中的应用	193
§ 6.6 嗅觉和味觉仿生芯片及功能修复技术的展望	195
§ 6.6.1 嗅觉神经芯片的仿生设计	195
§ 6.6.2 味觉神经芯片的仿生设计	202
§ 6.6.3 嗅觉和味觉功能损伤修复技术的展望	208
参考文献	212

第一章 人工嗅觉和人工味觉系统概述

§ 1.1 引言

国际上最早的嗅觉和味觉学术交流会是从 1962 年瑞典的斯德哥尔摩开始的,此后,每三年举行一次会议。1997 年 12 月在美国的圣地亚哥召开了历史上最大规模的一次,即第 12 次国际嗅觉和味觉学术交流会 (ISOT XII)。该次会议的主要议题是:通过加强国际间多学科科学家之间的国际交流与合作,进一步发展对嗅觉和味觉化学感觉的认识;其次鼓励在嗅觉和味觉化学感觉方面的基础、临床和应用方面的研究。

该次会议的重要进展是在嗅觉和味觉方面的分子生物学和神经成像的研究,第一次报道了在人脑中嗅觉和味觉的功能神经图像。此外,许多研究是基于嗅觉和味觉的分子生物学的研究基础上,在探索嗅觉和味觉传感功能的感受器基因表达方面呈现出快速发展的趋势。从生理、分子生物学、生理物理、化学、动物行为、行为生物学、神经生理、正电子发射断层成像、功能核磁共振成像以及功能神经成像等整个现代神经科学技术的各个方面来理解,嗅觉和味觉化学感受器已成为当前生物嗅觉和味觉研究的主流。

目前有关嗅觉的理论已达 30 余种,趋于一致的观点是生物的嗅觉是对气味物质分子的识别过程。气味物质分子首先到达初级嗅觉神经元,初级嗅觉神经元是由感受器和嗅觉神经组成的双极神经元,对气味的响应有很高的灵敏度和交叉响应特性。感受到的信息经神经元的轴突到达嗅球。嗅球是由初级神经元会聚在一起的二级神经元,具有对初级嗅觉神经元信息进行调节和抑制的作用,经大脑的相应判断产生最后的嗅觉信号。实验表明,嗅觉神经产生的嗅电图的强度与气味物质浓度的对数成正比。

味觉识别的理论尚十分贫乏,目前只有定味基理论、助味基理论、物理吸附理论、生物酶理论、化学反应理论等。上述理论各有所长,其中有代表性的定味基理论和助味基理论是指味觉感受体与刺激物能形成不同的化学键结构,如质子键、盐键、氢键和范德瓦耳斯力的结构是分别产生酸、咸、甜和苦的定味基,其他与受体结合的键合结构通称为助味基。味觉可粗略分为酸、咸、苦、甜和鲜 5 种基本类型。在生物味觉系统中,味觉物质在细的微孔味觉细胞上被接受,并产生电信号,该信号在味觉神经上产生一系列电脉冲。这些电脉冲经生物神经网络送到大脑,再经大脑判断和识别产生不同的味感。

目前嗅觉和味觉感受器电势产生的机理尚不很清楚,部分原因是细胞太小,限制了在细胞水平上对感受器的分子过程研究。这种情况也使人们使用模型膜来澄清嗅觉和味觉感受器的物理化学机理,同时也为人工薄膜构成仿生的嗅觉和味觉敏感系统提供了可能。嗅觉和味觉同属于化学感觉,在生理结构上有着相关特征及联系,既有空间距离上的差别,在分子识别上也有分工,同时二者在感受过程上又有着相似的原理。

明显的差别在于感受器结构方面。

人类不仅靠自身的嗅觉和味觉系统来分辨食品的好坏、新鲜程度，来享受花香美酒，评定环境气体好坏，趋吉避凶，而且早就利用某些动物灵敏的嗅觉来完成特种任务。尽管人们已拥有多种先进分析仪器及检测手段来对环境物品进行评价和测定，但众所周知，在目前的科技水平下，嗅觉和味觉的感受在许多场合具有的判定类别或品质的特殊功能其他手段所无法替代的。如训练警犬进行痕迹气味的辨识追踪、训练老鼠识别毒品、训练猪寻找地下菌类等等。动物对于物质各类气味和味道的这种异乎寻常的敏感性引起了人们的极大兴趣。随着生命科学和人工智能的研究，人们试图模仿动物及人类的嗅觉与味觉功能研制出人工嗅觉系统电子鼻及人工味觉系统电子舌的努力正在逐步走向现实。

§ 1.2 生物嗅觉的研究进展

生物嗅觉是由气味物质分子刺激嗅觉感受器引起的。如图 1-1 所示，气体分子进入鼻腔，通过嗅球下的嗅黏膜上皮，嗅细胞纤毛伸出嗅上皮表面，纤毛表面的 G 受体蛋白被认为是鼻化学感受器。从嗅上皮到大脑的嗅觉传导通路由小球层、僧帽层、颗粒细胞层组成。受体蛋白数目相对较少（约 100 个），使得受体细胞对各种气味具有交叉敏感性。鼻内约有 10^8 个嗅细胞，它们具有信号放大、产生第二信使的作用。第二信使控制离子通道产生的信号沿轴突从嗅神经传播到嗅球小球层细胞。这些信号经大约 10^5 个僧帽层细胞处理后，经过颗粒细胞层传入大脑。对于脑内嗅觉信息处理，人们建立过一些模型，但具体细节仍处于摸索阶段。单个嗅感受器细胞具有较低的敏感性和特

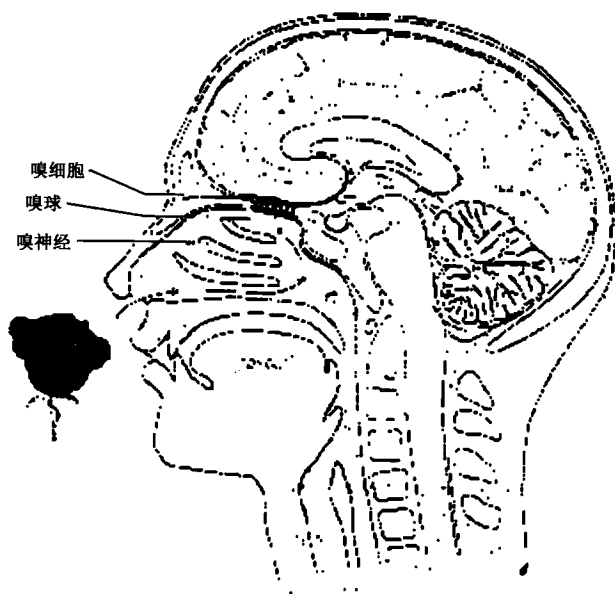


图 1-1 嗅觉传导通路示意图

异性，且平均存活时间仅 22 天，但后继的神经处理可将敏感性提高三个数量级，去除漂移，使鼻可准确区分几千种气味。

嗅觉是生物对外部世界气味的感受。气味的感觉来自嗅觉神经元，而感受细胞则位于鼻腔上端的嗅觉上皮细胞内。气味可以是单一的也可以是复合的，单一的气味是由一种有气味的物质的分子形成的，而复合气味则是由许多种（有可能是成百种）不同的气味分子混合而成的。我们在这里所讲的单一气味本质上是人造的，而实际中自然产生的气味都是复合的。典型的发出气味的物质是由不亲水的有机分子构成的。已有研究者讨论过有气味的物质分子的物化属性与气味之间的联系。显而易见是分子的尺寸、形状和极性决定了气味的性质。目前，气味的类型是根据经验分类的，而大量的独特气味仍然不能被描述出来。

嗅觉系统具有较简单的皮层固有结构，其变换后的结构在大脑的其他部位经常出现。又由于嗅感受器有严格的分辨度，故嗅觉系统实际处理的问题比听觉和视觉简单得多。正是由于该系统的生理重要性和数学简单性，使得该系统成为探索感觉信息处理的理想工具。由于鼻腔复杂的结构及嗅区特殊的生理位置，给直接的嗅觉研究带来了不少困难，而实验的定性研究与模型的定量分析为嗅觉机理的研究提供了一种行之有效的办法。美国的 Freeman 教授经过几十年的努力建立起的嗅觉系统网络方程经过各位研究者的共同努力已渐趋完善，对人体嗅觉系统感觉信息处理的研究也由此上了一个新的台阶，并提出了一系列的假设。另一方面，美国的 Axel 和 Buck 博士在研究气味受体基因用于揭示嗅觉识别机理方面取得重要进展。

§ 1.3 生物味觉的研究进展

人的舌面上约有 50 万个香蕉形的味细胞，每 40~60 个味细胞组成一个味蕾，味细胞顶端有微绒毛。味蕾是味觉的主要感受器，它主要分布在舌背表面及舌缘，口腔及咽部黏膜的表面也有散在的味蕾存在。儿童的味蕾较成人多，老年人因萎缩而减少。每一个味蕾由味觉细胞和支持细胞组成。味觉细胞顶端有微绒毛，称之为味毛，是由味蕾的表面孔伸出的味觉感受的关键部位。人的舌表面还有许多突起物，称之为乳头。乳头按其形状不同可分为四种，并且有各自的分布区域。舌表面不同区域对不同味刺激的敏感程度不一样，如图 1-2 所示。一般是舌尖部位对甜味比较敏感，舌两侧对酸味较敏感，而软腭和舌根部位对苦味较敏感。味觉的敏感程度往往会受食物或其他刺激及本身的温度影响。在 20~30℃ 之间，味觉的敏感度最高。另外，味觉的辨别能力也受血液化学成分的影响，如肾上腺皮质功能低下的人，血液中低 Na^+ ，喜食咸味食物。因此，味觉的功能不仅在于辨别不同的味道，且与营养物的摄取及机体内环境恒定的调节有关系。

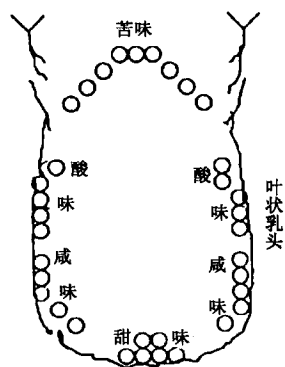


图 1-2 各种味道在舌上最敏感部位示意图

味细胞顶端由微绒毛组成，味细胞其余表面全为扁平而不与外界通透的沟状细胞

包裹，受体的微绒毛只有通过味蕾尖端的小孔道才能与口中唾液接触，所以味刺激物质必须有一定的水溶性才能随唾液流入味蕾小孔，吸附于受体膜表面上，产生感觉。

众多的味道是由四种基本的味觉组合而成的，就是甜、咸、酸和苦。国外的学者将基本的味觉定为酸、甜、苦、咸和鲜，近年来又引入了涩和辣味。不同物质的味道与它们的分子结构形式有关，通常 NaCl 能引起典型的咸味；无机酸中的 H^+ 是引起酸感的关键因素，但有机酸的味道也与它们带负电的酸根有关；甜味的引起与葡萄糖的主体结构有关；而奎宁及一些有毒植物的生物碱的结构能引起典型的苦味。味刺激物质必须具有一定的水溶性，吸附于受体膜表面上，才能产生味感。不同味感的受体是不同的。味细胞膜的主要成分是脂质、蛋白质和无机离子，还有少量的糖和核酸，在模型膜上不同磷脂区各有不同的味觉感应。实验表明：酸、咸、苦味的受体都是脂质，但苦味受体有可能与蛋白质相关联，而甜味受体和鲜味受体只是蛋白质。

味觉的产生，刺激物无须进入细胞之内，主要的初始反应仅限于质子的中和（酸）、氢键交换（咸）、氢键的形成（甜）及疏水键的结合（苦）。味刺激物能否成功地与受体结合，受金属离子的控制。味感强度服从 Fechner 规律，持续地刺激也会出现生理的疲劳，一般认为味刺激使味细胞底部神经细胞膜去极化，膜电势梯度降低，产生的动作电位从刺激到感受只需要 1.5~4.0 ms，其速度似乎已与神经传导的速度相似。国内曾广植等研究者通过有机结构理论提出了味细胞膜的板块振动生物膜模型。这一理论表明，刺激物与味觉受体之间形成不同的化学键分子，可以激起不同振动频率的低频声子，在味受体板块上引起振动产生相应的味感。但深入的认识还有待进一步的研究。

§ 1.4 人工嗅觉系统的研究进展

§ 1.4.1 人工嗅觉系统

典型的人工嗅觉系统（artificial olfactory system, AOS）是由传感器阵列模式识别系统及支持部件——微处理机和接口电路等构成的，如图 1-3 所示。阵列由多个具有不同选择性的气敏元件构成，各传感器响应经接口电路输入微处理机，进行预处理（滤波，变换等）和特征提取之后，通过模式识别实现气体组分分析。因应用目的不同，分析结果大致分为三种类型：一是混合和单一气体鉴别；二是根据气体浓度进行

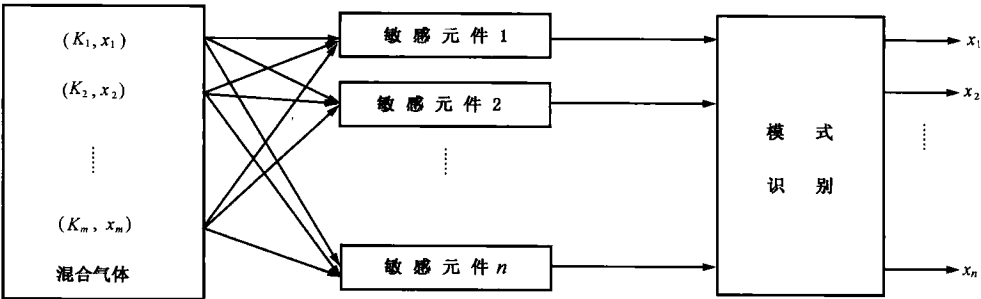


图 1-3 人工嗅觉系统结构图

分类；三是定量组分分析。

气味传感器阵列技术和模式识别的基本思想是：首先通过定标建立气体浓度与各传感器响应的函数映射关系，在测定传感器响应后，即可通过逆映射，得到气体浓度值或气体种类。阵列技术利用了敏感元件对多种气体的交叉敏感性，实现混合气体分析。所谓交叉敏感性，是指敏感元件对多种敏感源有响应，但响应特性却不同，即典型的交叉敏感现象。不难发现，敏感元件在系统中的作用与生物嗅觉细胞极为相似。生物嗅觉系统虽具有百万计的嗅细胞，但只有少量细胞具有单一选择性，而多数对气味的选择是重叠的。

图 1-3 中 K_1 、 K_2 、 $\dots$ 、 K_m 表示第 m 种气体， x_1 、 x_2 、 $\dots$ 、 x_n 为气体 r 的浓度。敏感元件 1、2、 $\dots$ 、 n 构成传感器阵列。多种类型和不同敏感机理的气敏元件已被应用于 AOS。为了鉴别多种化学成分，AOS 所需的敏感元件须具有广泛的敏感性。这与只对特定气体敏感的“理想”或“特异”性气敏传感器恰恰相反。气味传感器阵列目前主要由金属氧化物、类脂膜压电体、声表波器件、有机高分子、光 FET、MOS-FET、酞菁等多种类型组成。

§ 1.4.2 气体传感器的发展

1953 年，Brattain 和 Bardeen 发现气体在半导体表面的吸附会引起半导体电阻的明显变化。20 世纪 60 年代初，利用金属氧化物半导体研制出可燃性气体传感器，由烧结方法制备而成的氧化锡气体传感器自 1968 年在日本第一次进入市场。70 年代初，开始利用半导体材料硅制作气敏传感器。80 年代 Zaromb 和 Stetter 提出传感器阵列的思想，并出现了用半导体微加工技术研制的微型氧化物气体传感器，其中氧化锡等金属氧化物的制备应用了与微加工技术可相容的薄膜技术。阵列思想不仅被用于商业化的 SnO_2 气敏传感器阵列，也用于 MOS 型和压电型传感器，并且已有多种模式识别方法用于处理由阵列获得的多维数据。虽然材料和机理的研究已有 50 多年历史，但仍有大量的工作集中在这个方面。

氧化物半导体气敏传感器是利用氧化物半导体材料作为气体敏感元件制成的一种传感装置。由于半导体材料的特殊性质，气体在半导体材料颗粒表面的吸附可导致材料载流子浓度发生相应变化，从而改变半导体元件的电导率。由氧化物半导体粉末制成的气敏元件具有很好的疏松性，有利于气体的吸附，因此响应速度和灵敏度都较好。除氧化物半导体材料外，某些非氧化物半导体材料如 MoS_2 、 LaF_3 等的电导率在一定条件下也能对气体的吸附有所响应，但由于半导体气敏传感器的理想工作温度通常高达几百摄氏度，因此高温化学性质不稳定的非氧化物半导体材料如 MoS_2 就很容易与空气中的氧发生化学反应而转化为相应的氧化物；而另一些非氧化物半导体材料如 LaF_3 的高温化学稳定性虽然比氧化物还好，但由于它们在高温下都有一定的挥发性，因此也不适合制作高温条件下使用的气敏传感器，所以一般只采用氧化物半导体材料制作气敏传感器。

最常用的氧化物气敏传感器材料是 N 型氧化物，如 SnO_2 、 ZnO 和 Fe_2O_3 。这是因为当 N 型半导体材料暴露在纯净空气中时，空气中的氧气在其表面产生吸附，因而具

有很高的阻值，当它一旦接触到还原性气体，其阻值随即降低，因此测量还原性气体的灵敏度很高，重现性也很好。而 P 型氧化物除 NiO 外，所制成的气敏传感器工作稳定性都很差，灵敏度也不高。 SnO_2 材料的应用是最广泛的， Fe_2O_3 实际的应用也相当广泛，可以制成一系列检测还原性气体的传感器，但目前对其各种性质不是很清楚。 ZnO 材料的应用也较普遍，但其高温稳定性不如 SnO_2 和 Fe_2O_3 。

氧化物半导体气敏传感器主要有三种基本构造形式：烧结型、薄膜型和厚膜型。对同一氧化物材料，其检测灵敏度和工作机理一般不随构造形式而改变，但传感器的工作稳定性、响应速度及制造成本却在很大程度上取决于其构造形式。

最近，意大利的 Rome Tor Vegata 大学开展了关于利用非金属卟啉和相关复合物的化学传感器的广泛研究。如非金属吡咯一般假想为四个吡咯环通过次甲基组形成一个大旋回。这个基本结构可以在结构中间复合一个金属原子以及在大旋回周围连接一些外围分子组得以改进。非金属卟啉已经被作为石英微平衡器的覆盖物，以此形成化学传感器。这样的传感器的主要特征是传感特性（选择性和灵敏度）依赖于中央金属原子的特性和外围的取代物。所以在合成过程中有一点变化就可能得到不同灵敏度和选择性的传感器。这种灵活性使这类合成物能适用于特定的电子鼻应用方面。

§ 1.4.3 采样系统和信息处理

由于传感器的输出信号是后继系统的输入，所以这个阶段信号的损失很难由信号处理方法来进行补偿，因此信号提取是不可忽视的。信号提取包括传感器响应参数的选择和数据的预处理，选择传感器响应参数对化学分析及神经网络都很重要，所以针对不同的传感器模型采用不同的预处理算法。采样系统连接着接口电路，它将传感器阵列输出的模拟信号进行变换、处理及转换成数字信号，数据获取和处理程序在计算机中进行。这些软件程序的功能有数据收集、存储、软件校准、显示、化学指纹法、预处理和同局域网通信。数据获取软件更高级的作用包括文件转换的功能，允许获取的数据能够按一个便捷的文件格式存取。

对传感器阵列的输出信号进行适当处理，以获得混合气体组分信息和浓度信息。AOS（同样，对于人工味觉系统 ATS）采用的识别方法主要包括统计模式识别（如线性分类、局部最小方差、主元素分析等）和人工神经网络模式识别。统计方法要求已知先验的响应特性解析式，而且常常须进行线性化处理。而目前嗅觉传感器的响应机理较为复杂，难以建立精确数学模型。对响应特性的近似及线性化处理带来相当程度的误差，因而限制了它的识别精度。人工神经网络则可以处理复杂的映射关系，且能抑制漂移和误差，故 20 世纪 80 年代以来得到广泛应用。

§ 1.5 人工味觉的研究进展

§ 1.5.1 人工味觉系统

味觉传感器的研究在国外的开展时间还不长。化学物质引起的感觉，比如味觉、嗅觉并不是化学物质本身固有的，而是化学物质与感觉器官反应出现的。比如说，味

觉可看成由味觉物质与味蕾的感受膜的物理、化学反应引起的，因此味觉、嗅觉传感器的基本思想就包含了这些反应的人工再现。最近许多研究者都提出生物模拟味觉和味觉传感系统（artificial taste system, ATS）。根据对接触味觉物质溶液的一类脂/高聚物膜产生的电势的测量原理制成多通道味觉传感器，该传感器部分再现了人体由味觉物质引起的味蕾细胞感受器的膜电势的机理和与人的味觉感受方式相似的对味觉物质溶液的反应，但是该传感器具有更好的仿真效果和更高的分辨率。将这种传感器应用在商业食品的鉴别，比如咖啡、啤酒、日本米酒、牛奶，实验证明它能有效的辨别出各种食品，而且能定量的分析氨基酸，这些结果可以为人类感觉的表示提供一个客观的尺度。

目前某些传感器可实现对味觉的敏感，如 pH 计可用于酸度检测，导电计可用于咸度的检测，比重计或屈光度计可用于甜度的检测等。但这些传感器只能检测味觉物质的某些物理化学特性，并不能模拟实际的生物味觉敏感功能，测量的物理化学参数要受到外界非味觉物质的影响；这些特性也不能反映味觉物质之间的关系，如协同和抑制效应等；另外，数字式精确的测量值与人类对外界事物的符号化的模糊式描述，如对甜味的描述“有点甜”、“较甜”、“很甜”、“甜得发腻”等等，不能统一。于是就提出了多通道阵列味觉传感器加上模式识别算法的人工味觉系统，如日本的 Hayashi 等设计的多通道类脂膜味觉传感器。

日本九州大学的 Toko 等设计了能鉴别 12 种啤酒的多通道类脂膜味觉传感器，我们亦采用多通道的类脂膜味觉传感器对人的五种基本味道：酸、甜、苦、鲜、咸进行了有效的识别。这些典型的多通道类脂膜味觉传感器阵列结构和实验装置如图 1-4 所示。

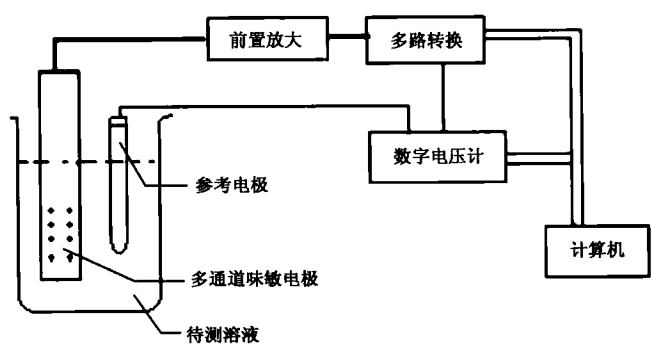


图 1-4 一种多通道人工味觉实验装置

在检测系统中采用多通道的类脂膜味觉传感器阵列。多通道类脂膜味觉传感器阵列采用的是敏感膜电极分析法对待测样品溶液实现检测的。敏感膜电极分析法具有以下主要特点：操作简便、快速，可在不破坏测试液体体系的情况下完成测定，也能在有色或混浊试样液中进行分析，适用于酒类检测系统；因为膜电极直接给出的是电位信号，较易实现连续测定与自动检测；膜电极直接响应的是物质活度或浓度。未来的发展是采用微型化膜电极，对实现微量分析将开辟新的前景，也为味敏传感器微型化、

集成化提供了一定的基础。

§ 1.5.2 味敏材料的制备

根据味敏材料研究的现状及特点和系统目标要求，常用的各种类脂膜材料见表 1-1。

表 1-1 常用的类脂膜材料

dioctyl phosphate (DOP)	二辛基磷酸盐
cholesterol	胆固醇
oleic acid	油酸
decyl alcohol	癸基乙醇
trioctyl methyl ammonium chloride (TOMA)	三辛基甲基氯化铵
oleyl amine	油烯酸
diatearyl dimethy ammonium bromide	二磺胺二甲基溴化铵
trimethyl stearyl ammonium chloride	三甲基磺胺氯化铵
DOP : TOMA=9 : 1	按 9 : 1 配 DOP 和 TOMA
DOP : TOMA=5 : 5	按 5 : 5 配 DOP 和 TOMA
DOP : TOMA=3 : 7	按 3 : 7 配 DOP 和 TOMA

油酸的基本性质：油酸的分子式为 $C_{18}H_{34}O_2$ ，相对分子质量为 282.45，结构式为 $CH_3(CH_2)_7CHCH(CH_2)_7COOH$ ，即油酸由 18 个碳原子组成，在 9、10 位之间有一个不饱和双键的脂肪酸，不饱和脂肪酸的双键极易被强氧化剂，如 H_2O_2 、超氧化物阴离子自由基 ($O_2\cdot$) 或羟自由基 ($OH\cdot$) 所氧化。胆固醇亦为不饱和醇，易被氧化。当油酸和胆固醇作为电活性物质被固定在聚合物上时，由于与待测溶液发生氧化还原反应导致膜液相中不同电荷的聚集，失去电中性而产生道南 (Donnan) 电位。

目前的研究结果很清楚地表明苦味物质能使磷脂的膜的阻抗增加。苦味物质比如奎宁、马钱子碱或尼古丁是强抗水的，它们进入膜的烃基链层，因此膜上的小孔都被这些分子占据了。另一方面，我们知道，碱土金属离子，如 Ca^{2+} 、 Mg^{2+} 受磷脂分子束缚使类脂膜呈压缩状态，含碱土金属离子的苦味物质在膜和分子间的窄槽内压缩类脂分子。苦味物质和类脂分子之间的离子交换对增加膜阻抗起了重要作用，这是因为所有引起相关的很大响应的苦味物质都是强电解质。具有不同分子特性的苦味物质都可以引起膜阻抗增加，因此我们假设等离子体膜的类脂双层阻抗的增加可能发生在生理系统苦味感觉产生的过程中。

§ 1.6 机理和数学模型

在众多的 N 型氧化物材料中，最受重用的是化学性质相对稳定的 SnO_2 ，这类传感器应用较广泛，但其气敏机理尚未完全清楚，目前有以下几种机理模型。